# 5 月 5/11~31

【医】 休日当番医

11	乳児健診(4か月児) 香美市立図書館(13:45~)	22	
(木)	乳児健診(10 か月児) 香美市立図書館(12:45~)	(月)	
12 (金)	<b>身体障害者相談</b> プラザ八王子(10:00~12:00)	23 (火)	子宮頸がん検診 奥物部ふれあいプラザ (9:00~11:00) 子宮頸がん検診 プラザ八王子(13:00~15:00)
13		24	乳がん検診 保健福祉センター香北
(土)		(水)	(8:30~15:00)
14 (日)	【 <b>医】村上内科循環器科(公</b> 52-0111)	25 (木)	
15		26	
(月)		(金)	
16 (火)	<b>行政相談</b> 香美市基幹集落センター (10:00~15:00)	27 (土)	
17 (水)	<b>育児相談</b> 子育てセンターびらふ(10:00~11:30) ※要予約:申込は、子育てセンターびらふ (☎59-3121)へ	28 (日)	【 <b>医】香長中央病院(ご</b> 53-5155)
18 (木)	1歳6か月児健診 プラザ八王子(12:30~) 人権相談 奥物部ふれあいプラザ(10:00~15:00)	29 (月)	
19 (金)		30 (火)	<b>乳がん検診</b> プラザ八王子(8:30~15:00)
20 (土)		31 (水)	<b>乳がん検診</b> プラザ八王子(8:30~15:00)
21 (日)	【医】さくら香美クリニック(☎53-2255)		

※高知県救急医療情報センター(☎088-825-1299)では、年中無休・24 時間体制で、現在、診療を受けることができる医療機関の紹介を行っています。

## 納期のお知らせ 納期限= 5月31日(水)

固定資産税 第1期 軽自動車税 全期

(種別割)

## 粗大ごみ持込日

場所	日付		受付時間
市立一般廃	5月21日	5月22日	
棄物処理場	(日)	(月)	9:30~12:00
香北町永野	5月21日(日)		13:00~16:00
粗大ごみ仮置場	3月21	ロ(ロ)	

#### ペットのトイレのマナーについて

公共の場所や他人の土地、建物などで犬がトイレをすることは大変迷惑となります。

散歩のときは、フンを拾うための袋や、尿を流 す水入りペットボトルを持っていくなど、最低限 のマナーを守るようお願いします。

【問い合わせ先】環境課環境班 ☎53-1063

# 6 月 6/1~10

【医】 休日当番医

1 (木)	乳児健診(4か月児) 香美市立図書館(13:45~) 乳児健診(10 か月児) 香美市立図書館(12:45~) 人権相談 奥物部ふれあいプラザ(10:00~15:00) 人権相談 香美市基幹集落センター(10:00~15:00) 人権相談 プラザ八王子(10:00~15:00)	6 (火)	子宮頸がん検診 保健福祉センター香北 (9:00~15:00)
2 (金)	<b>身体障害者相談</b> プラザ八王子(10:00~12:00)	7 (水)	<b>子宮頸がん検診</b> プラザ八王子(9:00~15:00)
3 (±)		8 (木)	<b>1歳6か月児健診</b> プラザ八王子(12:30〜) <b>移動図書館</b> (子どもと成人の文庫) 物部分館 (10:15〜11:15)
4 (日)	【医】同仁病院(☎53-3155)	9 (金)	
5 (月)		10 (土)	

※高知県救急医療情報センター(☎ 088-825-1299)では、年中無休・24 時間体制で、現在、診療を受けることができる医療機関の紹介を行っています。

# ヘルスメイトの おすすめレシピ

### 野菜とツナのチヂミ

材料 4 人分	
じゃが芋	2個
玉ねぎ	1個
人参	2本
ツナ缶	3缶
白菜キムチ	100g
┃	1 / 2 カップ
A L M	2個
ごま油	大さじ4
ニラ	1/2束
〈合わせだれ〉	
暫乍	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
ごま油	小さじ 1
ごま	小さじ1



1 人あたりの野菜の量が 200g 程度と、たっぷりとれる 1 品です。つなぎとなる小麦粉が少なめなので、片面を じっくり焼いて裏返すことがポイントです。



- ①じゃが芋は皮をむいて千切りにし、人参は4cmの長さで千切りにする。玉ねぎは5mm幅の細切りにし、二ラは2cmの長さに切る。
- ②ボールに①の野菜とざく切りにしたキムチ、ツナ缶(汁ごと)を混ぜ合わせたら、A を加えてさらに混ぜ合わせる。
- ③フライパンでごま油大さじ 1 を熱し、②の半量を広げ、フライ返しで軽く押さえ中火で  $6 \sim 7$  分焼く。裏返してごま油大さじ 1 を足し、弱火で  $4 \sim 5$  分焼き色がつくまで焼く。
- ④好みで「合わせだれ」をつけていただく。

エネルギー	たんぱく質	カルシウム	塩分
3 8 7 kcal	17.0g	7 0 mg	1.0g